

## 書 評

ローラ・シャピロ著 種田幸子訳

## 『家政学の間違い』

志 水 寛

## はじめに

「家政学は畑違いだから」とお断りするつもりが、「畑違いだからこそお願いしたい」という丸島先生の巧みなお誘いに、本のタイトルに魅せられたこともあってついお引き受けしてしまったこの書評であるが、「予想外にしんどい本だった」というのがやっと読み終えての正直な感想である。

しんどかった原因はまず文章が難物（悪文?）だったことである。恐らく著者と訳者双方に責任があると思われるが、とにかくスラスラ読みくだせない。たとえば、「二〇世紀初頭の家庭小説の主演のサリーやモリー・ビショップのように、ちょうどよい分量と色あいの食事のつくり方を覚えることによって愛と社会的地位の両方を手にいれた働きものの主婦とちがって、第一次世界大戦後に所帯をもった女性たちは、台所で能力を発揮することを期待されなかった。（321頁）」というような調子である。

修飾語句が多いために主語と述語が往々にして遙か遠く離れることが多いのだろう。それを訳者がもっぱら直訳調で日本語文に直すものだから、いちいち反芻しなければ前へ進めない。

第二番目の原因は、アクセントのない記述スタイル。節に分けられることもなければ、見出しもない。どの章も始めから終わりまで次から次へエピソードを書きつないでいくスタイルである。ちょうど新聞の切り抜きを続けさまに読ま

## 『家政学の間違い』

されているような気分で、著者の主張や論旨がはっきり見えて来ない。

難渋した原因の第三は、「家政学の間違い」というこの本の表題。「家政学」とあるからには、本家アメリカの家政学の体系がどうなっているか解るだろう、また「間違いだ」というからには家政学に対する著者自身の理想像が書かれているに違いない。それを楽しみに読み始めたのに、頁をいくらめくっても一向に家政学の話は出て来ない。出て来るのは料理と料理学校の話ばかり。これはおかしいと思って本をひっくり返してみると、訳者の「あとがき」に原書のタイトルが出ていた。

いわく、“Perfection Salad—Women and Cooking at the Turn of the Century”。直訳すれば、“完璧サラダー世紀の変わり目における女性たちと料理”、つまり19世紀の終りから今世紀の初めにかけて調理学の確立のために奮闘した女性たちの物語、というのが趣旨なのである。「家政学の間違い」はせいぜい「調理学の間違い」ではなかったか。おかげで読み終わるまで欲求不満にさいなまれた。

## 内 容

この本は、19世紀後半から今世紀初めにかけて家庭の食事作りを科学的に改善しようとした幾多の先覚的な女性たちの活動と、それが現在の家政学に発展する過程を、料理研究家、教育者、小説家、家政学者たちが遺した文献を渉猟してまとめたドキュメント、言わば調理学のパイオニアたちの物語である。

全364頁の大冊で、本文はプロローグ、エピローグを合わせ10章から成っており、そのあとに訳者のあとがきと引用文献が付いている。

各章の内容を簡単に紹介してみると以下のようなものである。

### プロローグ—家政学の誕生

19世紀中頃に始まった料理の合理化運動から家政学の誕生に至る経過を概説するとともに、著者の本書執筆のねらいにふれている。

### 第1章 家庭は小さな天国だ

家事がまだ生産的な仕事であった18世紀から19世紀のアメリカの家庭における主婦の理想像をキャサリン・セジウィック、エリザベス・フェルプス、キャサリン・ビーチャーの著作を引用しながら述べている。

## 第2章 家事に「科学」を

科学的な調理技術の普及によって家事の合理化をはかり、主婦の理想像を実現しようとした20世紀初頭の調理学運動をエレン・リチャーズの業績を中心に紹介している。

## 第3章 ボストン料理学校の活動

1879年に創設されたボストン料理学校が果たした家政学教育のパイオニアとしての役割を、初代校長メリー・リンカーン、2代目校長ジョアンナ・スウィニーの活動を通して述べている。

## 第4章 「科学的料理」とは？

19世紀終りから20世紀初頭にかけての、おいしさよりもレシピ優先で栄養価、計量法、料理の手順、出来上りの見栄えを重視する“科学的料理法”の普及と、その時代に提案されたさまざまな料理を数々のエピソードとともに紹介している。

## 第5章 すり切り計量法の母

“すり切り一杯”計量法を提唱してレシピ料理の普及に貢献したボストン料理学校3代目校長ファニー・ファーマー（1857年生）の業績が紹介されている。

## 第6章 台所から社会を変える

健全な料理は人々に福音をもたらすという19世紀の空気の中で、道徳的な家事の中に科学的料理法を取り入れようとしたメリー・マンや、貧しい人々のための理想的な献立を考えたニューヨーク料理学校の校長ジュリエット・コーソンたちの業績が紹介され、社会教育の手段としての料理教育の役割が述べられている。

## 第7章 家政学をはばむもの、それは女

“科学的料理”の運動が女性の無知と保守性のおかげで受け入れられないこ

とを悟った家事（料理）訓練の専門家たちは、今世紀に入るや家政学の王国を開き、その中に安住できる城（家政学科）を築き始める。イリノイ大学農学部の中にベビエが初めて設立した家政学科は、新しい家政学（ホーム・エコノミックス）のモデルとされたが、そこでは家庭料理を教えようとする人は拒否され、理学と栄養学に基礎を置いて教える人が求められた。古風な台所、母親の手料理、散らかった食卓は主婦の墮落のシンボルとされ、家事もビジネスの世界と同じ価値観を持つことが重要とされた。

20世紀初頭、家政（調理）学者たちの視点が家事としての調理から学問としての調理に変化した状況を描いている。

## 第8章 食品産業と家政学の甘い関係

家政学者と食品産業の間の甘い関係がアメリカの食生活のスタイルをよりアメリカ的にしてきたが、両者の密接な協力関係は“科学的”料理法が現代食品工業と同じ価値観を持っているところから生れたと著者は主張している。

### エピローグ—家政学はなぜ失墜したか

家政学が20世紀半ばになってなぜ力を失ったかについて考察している。結論は、家政学者たちの活動が女性の領域に限られてしまっていたことと、同性である女性を信用せず男性の先導を期待したことがその原因だということである。

## 感 想

本書は難書ではあったが、随所に感銘したり、考えさせられたり、疑問を投げかけられたりする箇所があって、畑違いの筆者にも大変勉強になった。さすが家政学原論ご担当の丸島先生の選書だけのことはあると感じ入った次第である。以下そのいくつかをご披露させて頂く。

### （1）女性の役割

筆者がこの本の中で最も感銘したのは、第2章で19世紀前半に活躍した教育者キャサリン・ビーチャーの口ぐせだったという「ひとりの男性にきちんとし

た教育を与えることは、ひとりの人間を幸せにすることだが、ひとりの女性を教育することは家族全員がその恩恵に浴することになる」という言葉である。ちょっとした衝撃であった。

それは、筆者がこれまで40年近く農学部で学生に接してきて、男子学生と女子学生を区別して考えるというような経験が全くなかったことにもよる。また、その農学部を停年になって、昨年度から本学家政学部の非常勤、今年度からは特任ということではあるが女子短大の家政科に籍を置くことになったものの、女子大という大学、家政学という学問の存在意義について測りかねていたという事情もある。さらには、調理師、風呂屋、洗濯屋、散髪屋、縫製工、農婦、味噌・漬物・佃煮・菓子の職人、看護婦、保母、教師の役をひとりでこなしていた、筆者の子供の頃の母親の姿が思い出されたということもある。

それにしても、ピーチャーは女の役割は男と違うと言い切っている。近頃の薄っぺらな男女同権論に比べて、何と自信に満ちた女性論であることか。これこそ女子教育、家政科教育の原点ではないか。彼女の名著として紹介されている「家計に関する考察」を一度読んでみたいものと思った。

## （2）家政学（調理学）と料理

家庭の料理を科学的に行って家事を合理化すれば、より豊かな家庭生活が実現するという家政学（調理学）のパイオニアたちの期待にもかかわらず、科学的料理の結末は現在の味気ないアメリカ料理に帰着した。その原因は家政学（調理学）が失墜し、無力化したためだというのが著者の解釈である。一見もっともらしく見えるこの論理は、朝日新聞の書評<sup>1)</sup>もそのまま受け取って紹介しているが、私にはそうは思えない。

調理学というのは、食品素材の成分組成や調理特性を調べ、その調理法の原理を明らかにすることを目的としている。材料の特性を知り、調理法の原理を学んで、どうして料理が味気なくなるのか。そういうことは考えられないのではないか。現に、私は短大の調理実習室で学生たちが作った料理をときどき試食させて貰っているが、味気ないどころか、その出来映えにはいつも感心させ

られている。

著者の言う味気ない料理は、調理学が家庭に普及したためではなく、むしろ逆に、調理学の成果が家庭に活かされなくなったためではないか。とも稼ぎ家庭、つまり専業主婦（夫）不在家庭の増加と半調理あるいは完全調理済み食品の氾濫がその原因だと私は思うのだが。

著者は、現在の加工食品の氾濫も家政学者と食品産業の結託のせいになっているが、これも主婦（夫）の家庭離脱が先にあり、それに迎合しての商品開発なのだから、調理学者に責めを押しつけるのは酷な話で、やはり主婦の社会進出に原因があると考えるべきであろう。

ここで滑けいに思えるのは、著者自身れっきとした職業婦人で家庭料理をまずくした責任者のひとりでありながら、まずくした家庭料理を非難していることである。

### （３）Home economics の間違い

著者は家政学が失墜したと言うが、それが具体的に何を意味するのかについて説明していない。また、その原因についても、家政学者たちが活動を女性の領域に限って、同性である女性を信用しなかったという抽象的な指摘にとどめている。そもそも、家政学批判をやろうというのに、家政学の体系について一言もふれないできめつけるというのは少々非科学的だと思うが、著者がジャーナリストであって家政学の専門家でないのでやむを得ないのだろうか。本書の重要な論点であるだけに惜しまれる。

そこで、アメリカの家政学を知らないくせにと言われるのを覚悟して、例の独断と偏見で私見を述べてみよう。

アメリカの家政学は、料理に科学を取り入れて家事を合理化したいという19世紀の女性の願い——これは明らかに家事科学 Domestic science の考え方だと思うが——から出発したというのが、本書前半の内容である。しかし、20世紀初頭に完成した家政学のモデルは、女性が伝承してきた伝統料理のようなものは拒否し、男性たちの既存の専門領域からもっともらしい科目をいろいろ取

り入れて、Home economics という奇妙な学問になってしまった。家庭生活に関するあらゆることを有能に処理し、家庭および家族の安寧・幸福のためのあらゆる手段や方法・技術としての家政学<sup>2)</sup>という趣旨らしいが、パイオニアたちの理念はすっかり薄められてしまった。これが「女性を信用しなかった」という意味であり、家政学失墜の原因ではなかったかというのが私のスペキュレーションである。もしそうであれば、1899年9月、レーク・プラシッドで開催された家政学関係者の最初の年次会議から家政学の失墜が始まっていたということになる。

#### (4) わが国の家政学

著者はアメリカの家政学の失敗を言いながら、家政学が今後いかにあるべきかについてふれていない。読者がいちばん知りたいところなので、大変残念である。

それで、その代りにわが国の家政学の現状とこれからのあり方を考えてみようと思い、百科事典を開き、「家政学雑誌」（日本家政学会誌）や「調理科学」（日本調理科学会誌）をひっくり返し、勤務校のカリキュラムや学生諸君の入学動機や進路、それに教員の研究動向を調べてみた。その結果、私に理解出来たことは、失礼な言い草ながら日本の家政学の実体はかなり希薄であいまいなものらしいということである。その理由は以下の通り。

##### i) 家政学の体系があいまいである

わが国の家政学は、家庭生活の目標や価値の設定、家族の人間関係学といった哲学的、心理学的側面を中心的課題とし、衣・食・住・育児・保健など技術的側面を補助的課題として配した総合応用科学<sup>2,3)</sup>ということになっている。しかし、そのような理念で発足した日本家政学会の初期の会誌（第1～5巻）に掲載された論文を調べてみると、全126篇のうち補助的科学とされる衣・食・住・育児関係の論文が何と109篇を占めており、中心的課題のそれは僅か17篇に過ぎない。家政学の概念と実体の間には当初から大きなずれがあったと言わざるを得ない。

そのような背景のもとに、昭和42年（1967年）家政学会の調理学関係の研究者たちが別に調理科学研究会を組織、現在日本調理科学会と改称して活発に活動している。しかし、その会誌「調理科学」には創刊以来“調理科学とは何か”についての指導的会員の考察が毎号巻頭に掲載されているが、議論は延々と続いており、まだ結論は出ていないように見える。

ii) 応用学としての要件を欠いている

上述のように、日本の家政学は人文科学、社会科学、自然科学複合系の応用科学だとされている。しかし、応用科学は基礎科学と違って、具体的な目的と独自の研究対象がなければならない。何のために、何を研究し、何が出来る学生を世に送り出すのかということであるが、家政学はその点、応用学としての要件を十分満たしていないように思われる。

iii) 学生の意識が希薄である

学生の目的意識が希薄だということでは最近の農学部でも同じことが言えるが、女子だからという理由で志望しながら家庭の問題に興味を持って入学してくる学生が少ないのは家政学部の特徴であろう。しかも、卒業後の進路はほとんどが就職希望で、家政学の教科とは無縁の業種に進む者が多い。

iv) 教員組織は寄り合い世帯である

複合科学の宿命であろうが、家政学部の教員はそれぞれ自分の専門分野の学会に所属して研究活動を行っており、研究対象も必ずしも家政学関連ではない。また、研究テーマに共通性が少ないため、学部内はもちろん学科内でも学問上の討議をする機会が少ないように見える。

この本の著者はアメリカの家政学が失敗したと言っているが、このように見えてくると日本の家政学の現状もかなり深刻である。

ここ10年来、社会構造の変化と将来の学生人口の減少に対応するために、大学学部組織の見直しが行われているが、家政学の見直しは特に急がれるのではないかと思われる。

私の考えでは、改革には三つの方向があると思う。



## 『家政学の間違い』

第一は、家政学というものは実在していないという考えに基づくもので、教養講座的の学部に変更する。「人間科学」というような発想はこれに当たると思われる。

第二は、やはり家政学は存在しないとの考えのもとに、学部を解体し、分解した科目はそれぞれ本来属すべき学部へ移す。

第三は、家政学は存在するが、その原点に帰るべしとの考えのもとに「家事科学」に作り直す。

このうち筆者の選択は第三の方向である。その理由は、人間、特に子供にとって居心地のよい家庭はほど大切なものはない。そして居心地のよい家庭は有能な主婦なしでは作り得ない。さらに、主婦はどんな職業にも優る高度の専門職であるという筆者の持論に基づいている。家事は研究に値するし、真に学ぶ価値があると思うのである。

## おわりに

大変行儀の悪い、独断と偏見に満ちた門外漢の書評で、読まれた方は辟易されたことと思うが、筆者自身にとっては思いがけず“家政学とは何か”を勉強する機会に恵まれたわけで、お勧め頂いた丸島先生に感謝申し上げる次第である。

## 文献

- 1) 鹿島 敬：朝日新聞，平成3年7月7日号（1991）。
- 2) 安川悦子：平凡社大百科事典，**3**，317（1984）。
- 3) 野口サキ：家政学雑誌，**3**（3），34～35（1953）。

（晶文社、1991年5月、本文364頁、3200円）